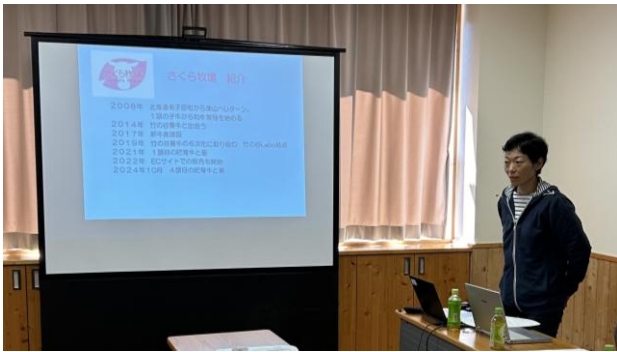


令和6年度おかやまフォーベルネット第2回研修会を開催しました

令和6年11月11日(月)に津山市久米公民館とさくら牧場にて研修会を開催しました。

(1) 講義

肉用牛農家の末澤未央氏及び有限会社五大の後藤達弥氏を招いて牛肉の生産から流通までの流れを講義していただきました。



①さくら牧場 末澤未央氏

2008年に津山で和牛繁殖を開始。

2014年にRSKの番組に出演していた平田五美氏と出会い、竹の谷蔓牛を譲り受けました。現在は児玉亮河氏、有限会社五大の後藤達弥氏とともに竹の谷Laboを結成し、竹の谷蔓牛の生産から販売までの6次産業を行っています。

②有限会社五大 後藤達弥氏

牛肉の部位や販売方法について説明が行われました。

ホルモンは部位によって味や食感が変わり、販売店によっては高値で取引される部位もあるそうで、現在は赤身肉が注目されており、相場が上がっているとのことでした。



③牛肉食べ比べ

牛肉6種類(竹の谷蔓牛、熊本あかうし、つやま和牛、愛媛あかね和牛、清麻呂牛、日本短角種)のモモ肉をローストビーフにして、食べ比べを行いました。

参加者からは普段和牛を食べ比べる機会がないため良い体験だったという感想や、何のソースが合うか予想してくださった方もおり、活発な意見交換が行われました。

(2) さくら牧場視察研修

さくら牧場は耕作放棄地への放牧や竹の谷蔓牛の6次化など様々なことに取り組む農家です。

画像は繁殖牛舎。牛舎は手作りで、竹の谷蔓牛も飼養されています。

屋根の縞々には差し込む日光を調整する役割があります。

